

metos

JÄSSKÅP

CHEF 20

Installations- och användningsanvisningar



Bästa kund,

Vi gratulerar till att Ni valde en Metos-apparat för Era köksaktiviteter. Ni gjorde ett gott val. Vi gör vårt bästa för att även Ni skall bli en nöjd Metos-kund, såsom våra andra tiotusentals kunder över hela världen.

Bekanta Er väl med denna bruksanvisning. I bruksanvisningen beskrivs rätta, säkra och effektiva arbetssätt, som ger den bästa nyttan av apparaten. Anvisningar och tips i denna bruksanvisning hjälper Er att snabbt komma igång och få största möjliga nytta av Er Metos-apparat.

Rätt till tekniska ändringar förbehålles.

På maskinens typskylt ser Ni apparatens tekniska data. Vänligen meddela apparatens serienummer från typskylten den första gången Ni behöver service eller tekniskt stöd. Detta ger Er snabbare hjälp. Er servicekontakt går snabbare och lättare om Ni redan nu fyller i kontaktinformationen till närmaste Metos-service på nedanstående rader.

METOS TEAM

Metos-service telefonnummer: _____

Kontaktpersonens namn: _____

1. Allmänt	1
1.1 I anvisningarna använda symbolers betydelse	1
1.2 I apparaten använda symbolers betydelse	1
1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar	1
2. Säkerhetsföreskrifter	2
2.1 Säker användning	2
2.2 Ur bruktagning	2
3. Funktionsbeskrivning	3
3.1 Apparatsens användningsområde	3
3.1.1 Annan användning	3
3.2 Konstruktion	3
3.3 Funktionsprincip	3
3.3.1 Funktionsvred	4
4. Bruksanvisning	5
4.1 Innan ibruktagning	5
4.2 Användning	5
4.2.1 Före jäsningen, Chef 20	5
4.2.2 Val av jäsningstemperatur, Chef 20	5
4.2.3 Användning av jässkåpet	5
4.2.4 Jäsning	6
4.2.5 Användning av befuktning, Chef 20	6
4.3 Efter användning	6
4.3.1 Rengöring	6
4.3.2 Byte av jässkåpets glödlampa	7
4.3.3 Annan service	8
5. Installation	9
5.1 Allmänt	9
5.2 Transport till installationsplatsen och uppackning	9
5.2.1 Apparatsens fästning i stativet	9
5.2.2 Hopsättning av en Chef-grupp	10
5.3 Placering av apparat	11
5.4 Elanslutning	11
5.5 Vattenanslutning	11
5.5.1 Vattnets kvalitetskrav	12
5.6 Provkörning	12

6. Felsökning	13
8. Tekniska specifikationer	27

1. Allmänt

Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan den innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.

Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.

Installationen av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Apparaten får anslutas till el- och vattennätet endast av behörig yrkespersonal.

Personer som använder denna apparat skall vara instruerade om rätt och säker användning av apparaten.

Stäng av apparaten om den får fel eller funktionerar avvikande från det normala. Apparaten bör regelbundet funktionstestas enligt bruksanvisningen. Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.

Om ovanstående anvisningar ej följes kan apparatens säkerhet äventyras.

1.1 I anvisningarna använda symbolers betydelse



Denna symbol informerar om en situation där en fara eventuellt kan uppstå. Givna anvisningar skall följas för att undvika att en risk för olycksfall uppstår.



Denna symbol informerar om rätt förfarande för att undvika möjligheten till dåligt slutresultat, apparatskada eller risk för fara.



Denna symbol informerar om rekommendationer och tips med vilka man får den bästa nyttan av apparaten.

1.2 I apparaten använda symbolers betydelse



Denna symbol på en apparatdel indikerar att spänningsförande komponenter finns bakom delen. Apparatdelen får lösgöras endast av behörig yrkespersonal, som har rätt att installera och utföra service på elektriska apparater.

1.3 Kontroll av sambandet mellan apparat och anvisningar

På apparatens typskylt finns dess serienummer, som identifierar apparaten. I det fall att apparatens anvisningar har förlorats är det möjligt att beställa nya av tillverkaren eller hans lokala representant. Därvid bör ovillkorligen serienumret från apparatens typskylt uppges.

2. Säkerhetsföreskrifter

2.1 Säker användning



Jässkåpet bör ej för längre tid lämnas påkopplad helt utan tillsyn.

Vattenbassäng i kammaren, framför fläkthjulet, bör alltid vara på sin plats när jässkåpet används.

2.2 Ur bruktagning

När apparatens brukstid är slut måste den demonteras enligt gällande bestämmelser och föreskrifter. Apparaten kan innehålla miljöskadliga ämnen/material samt återvinningsmaterial. Destruktion av skadliga ämnen och tillvaratagande av återvinningsmaterial sker bäst med hjälp av inom området kunnig personal.

3. Funktionsbeskrivning

3.1 Apparats användningsområde

Metos Chef 20 är avsedd för jäsning av bakprodukter.

3.1.1 Annan användning



Det är förbjudet att använda apparaten för andra ändamål än de ovannämnda.

Tillverkaren ansvarar ej för situationer som kan uppstå till följd av att varningar och instruktioner i dessa anvisningar icke beaktas.

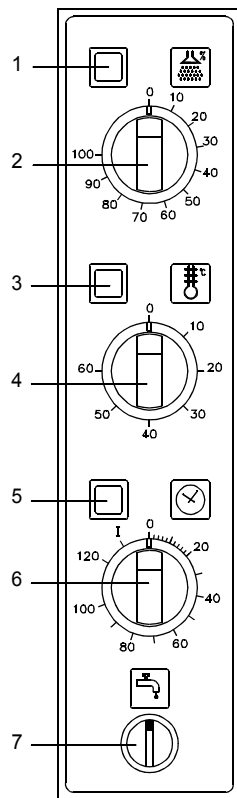
3.2 Konstruktion

Förutom ett enskilt jässkåp finns det stektorn som består av två eller tre konvektionsugnar eller vanliga ugnar. Nederst kan ett jässkåp vara monterat. Denna bruksanvisning gäller Chef 20 -jässkåpet, för Chef 24 -konvektionsugn och Chef 22 -ugn finns det en egen bruksanvisning.

3.3 Funktionsprincip

Jäsning i jässkåpet sker genom cirkulation av varm och fuktig luft. Luften cirkulerar och omger bakverken på alla sidor varigenom jäsning sker effektivt och jämnt. Jäsning kan ytterligare effektiviseras med hjälp av befuktning.

3.3.1 Funktionsvred



Manöverpanelens funktionsvred

1. Befuktningens signallampa. Den gula signallampan lyser alltid när vattenbassängens element är på. Lampan slocknar när temperaturen för önskad fukt-% har nåtts.
2. Befuktningens vred. Fukttillförseln är kontinuerligt påkopplad när omkopplarvredet ät vridet medurs till rätt fukt-%.
3. Termostatsens signallampa. Den gula signallampan lyser när värmeelementet är på.
4. Termostatvred. Inställning av temperaturen +20°C...+60°C.
5. Signallampa "jässkåpet på". Den gröna signallampan lyser när jässkåpet är påkopplat.
6. Timer. Steglös inställning 10-120 min eller kontinuerligt I.
7. Påfyllning av vattenbassäng. Vatten fylls i vattenbassäng så länge som vredet hålls vridet medurs. Bassängens volym är ca 1,2 l.

4. Bruksanvisning

4.1 Innan ibruktagning



Vid föruppvärmning av ett nytt jässkåp uppstår en svag lukt av metall och isolermaterial. Detta är helt normalt och lukten försvinner när jässkåpet värms upp. Värm före användningen upp det nya jässkåpet till +60°C tills den typiska lukten av metall och material ej länge känns.

4.2 Användning

4.2.1 Före jäsningen, Chef 20

Jässkåpet bör alltid föruppvärmas till lämplig temperatur före den egentliga jäsningen. Syftet med föruppvärmningen är att jässkåpet skall nå rätt och jämn temperatur, vilket garanterar bästa möjliga kvalitet för jäsningen.

- Ställ gejderna på sin plats.
- Ställ timern (se bild “Manöverpanelens funktionsvred”) i läge 20 min.
- Ställ termostaten på önskad temperatur (vanligen 40°C) och vrid befuktningens vred till önskad fukt-% (vanligen 60-90 %).
- Jässkåpet är klar för användning då den på timern inställda tiden gått ut.
- Om luckan är stängd förblir jässkåpet varm länge även om den inte är i funktion.

4.2.2 Val av jäsningstemperatur, Chef 20

Jäsningstid och -temperatur beror på bakverkens art och vikt.

4.2.3 Användning av jässkåpet



Om jässkåpet används ombord på fartyg bör jässkåpets gejder ovillkorligen ha sådant läge i skåpet att den klo, som förhindrar att en plåt eller kantin glider bort från gejden, befinner sig på samma sida som luckan. Om klon är vid jässkåpets bakre vägg bör du ta loss gejderna och låta dem byta plats.

Jässkåpets funktioner styrs från styrpanelen (se bild “Manöverpanelens funktionsvred” vid “Funktionsbeskrivning”).

4.2.4 Jäsning

- Föruppvärm jässkåpet omsorgsfullt enligt anvisningarna. Se punkt "Före jäsningen".
- Dörren öppnas när man drar i handtaget. Den stängs när man skjuter på handtaget tills en tydlig knäppning hörs.
- Lägg in bakverken i jässkåpet.
- Ställ med timern in erforderlig jäsningstid, med termostatvredet önskad temperatur och med befuktningvredet önskad fukt-% (se bild "Manöverpanelens funktionsvred").
- När den inställda tiden gått ut avstängs uppvärmningen, fläkten och befuktningen automatiskt.
- Stäng av jässkåpet med termostaten.
- Öppna dörren.



Om det under användningen uppstår längre avbrott i elförsörjningen bör samtliga brytare i jässkåpet ställas i 0-läge, så att jässkåpet inte oväntat kopplas på när strömavbrottet upphör.

4.2.5 Användning av befuktning, Chef 20

Vattnet som används för fuktalstringen leds via ett munstycke till vattenbassängen. Vattnet förångas med hjälp av ett värmeelement. Med luftcirkulationen sprides vattenångan jämnt i kammaren.

Kontrollera före användningen att det finns tillräckligt med vatten i bassängen. Bassängens volym är ca 1,2 l så påfyllningen tar ca en minut. Undvik överfyllning. Frigör vredet genast om vatten börjar rinna på kammarens botten.

Befuktning kopplas på genom vridning av omkopplarevredet medurs (bild "Manöverpanelens funktionsvred") till önskad fukt-%, normalt 60-90 %.

Du erhåller de bästa möjliga jäsningsförhållanden genom att använda befuktning.

4.3 Efter användning

4.3.1 Rengöring



Slangtvätt eller användning av trycktvätt vid rengöringen är helt förbjudet.

Jässkåpet är en elektrisk apparat och detta ställer gränser för användningen av vatten. Inne i jässkåpet kan man använda rikligt med vatten, men på jässkåpets yttre ytor är endast avtorkning tillåten på grund av luftintagsöppningarna. Som rengöringsmedel väljs ett alkaliskt medel som har god fettlösningsförmåga och kan spädas i en sprayflaska enligt smutsighetsgraden i jässkåpet.

Daglig rengöring

Vattenbassängen borde rengöras dagligen eller så ofta som möjligt. Bassängen är lätt att ta loss och tvättas behändigast i diskmaskin.

Veckolig rengöring

Spraya utspädd tvättmedelslösning i jässkåpet och på luckans insida. Värm upp jässkåpet till ca +50°C (ej nödvändigt), bryt strömmen och låt medlet verka ca 15 minuter. Gnid ställen med bränd mar med borste eller rengöringsfilt. Undvik att använda stålull och föredra kemisk rengöring framför mekanisk. På en repad yta fastnar smutsen lättare.

Torka noga av den lossnade smutsen och tvättmedlet med en våt duk. Torka därefter ugnen genom att värma upp den.

När du rengjort kammaren torkar du av de yttre ytorna, knapparna och handtaget.

Rengöring av gejderna

Vid grundtvätt lösgörs, blötläggs och tvättas gejderna. Gejderna är lätta att ta loss och tvättas behändigast i diskmaskin.

Lossning av gejder:

- Lyft gejderna uppåt.
- Dra gejderna mot jässkåpets mitt.
- Lyft gejderna ut ur jässkåpet.
- Återinsätt gejderna i motsatt ordning.

4.3.2 Byte av jässkåpets glödlampa

Om belysningen i jässkåpet slocknar eller ej lyser när jässkåpet används kan glödlampan bytas ut på följande sätt:

- Låt jässkåpet svalna så mycket att man kan vidröra jässkåpets inre delar utan handskar.
- Kontrollera att jässkåpet är frånslagen. Alla vred bör var i 0-läge.
- Lampans skyddsglas demonteras genom att lösgöra de fyra skruvarna. Skada inte tätningen. Om tätningen har hårdnat eller är annorlunda skadad, byt även tätningen.
- Skruva försiktigt loss glödlampan.
- Skruva den nya lampan på plats. Lamptyp: 15W, 220-230V, 300°C, E14. Reservdelskod: 3339313.
- Tryck belysningens skyddsglas på plats mot ugnsväggen. Fastsätt de fyra skruvarna.



Det är absolut förbjudet att använda jässkåpet om belysningens skyddsglas inte är på plats.

4.3.3 Annan service



Apparaten innehåller ej delar som användaren kan reparera. Servicen bör anförtros åt en auktoriserad firma.



Stäng av apparaten om den får något fel eller fungerar avvikande från det normala. Anlita en av tillverkaren auktoriserad servicefirma och använd originalreservdelar.

5. Installation

5.1 Allmänt

Denna apparat skall installeras enligt anvisningar från tillverkaren med beaktande av lokala direktiv och föreskrifter. Dessa anvisningar skall användas tillsammans med installationsritningen.



Anslutning av apparaten till el- och vattennätet får utföras endast av auktoriserad fackman.

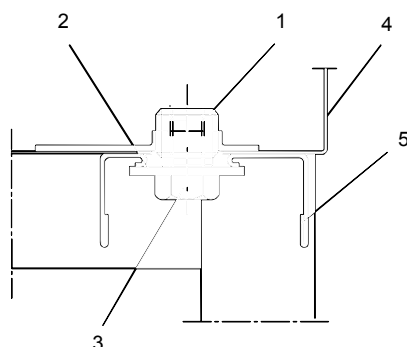
5.2 Transport till installationsplatsen och uppackning

Apparaten transporteras bäst i sin egen transportförpackning. Samtidigt skyddas den mot yttre skador. Om det ändå blir nödvändigt att avlägsna apparaten ur förpackningen bör apparaten av stativmodell lyftas upp från stativets mellanbalkar. För undvikande av skador bör apparatens översida aldrig användas som arbetsunderlag då byggnad och installation pågår.

5.2.1 Apparatens fästning i stativet

De separat levererade standardugnar/jässkåp och stativen fästs vid varandra med hjälp av fästsatsen som levereras med apparaten.

Innan stativet fästs bör fotskruvarna (4 st) i bottenet lösgöras. Skruvarna kan skruvas lös för hand. Stativet fästs enligt bilden med hjälp av delarna 1, 2 och 3.



1. Fästskruv, 4 st
2. Bricka, 4 st
3. Sexkantskruv, 4 st
4. Chef-ugn/jässkåp
5. Stativ

5.2.2 Hopsättning av en Chef-grupp

Apparaterna kan även sättas ihop till en tornsammansättning bestående av 2 eller 3 enheter genom att stapla dem på varandra. Stativets höjd för två enheter är 660 mm och för tre 200 mm.

- Fäst den nedersta apparaten på stativet enligt kapitlet "Apparatens fästning i stativet".
- Lyft den övre apparaten på den föregående och skjut den på plats genom att knacka lätt så, att bottenplattans och takets framkanter går in i varandra ända till botten.
- Fäst apparaterna i varandra med hjälp av den tillhörande fästlisten (1) reservdelskod 3672195, bild A.
- Fästlisten spänns på plats med de i apparatens bakre list (7) färdigt befintliga M5x10-spårskruvarna (2) och bakpanelens (8) M5x20-fästskruvar (3).

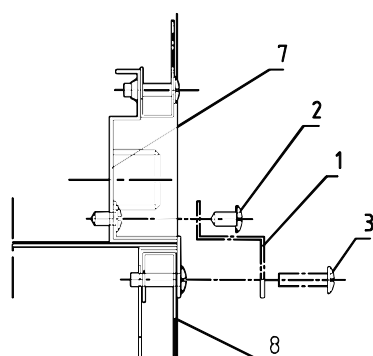


Bild A

I fall att Chef 4 installeras t.ex. på ett i djupmått längre t.ex. jäsningskåp Chef 20, kan inte en listfästning enligt bild A användas. Ugnen fästs då med M8x16-sexkantskruvar (2 st) från bakdelens insida, bild B.

- Lossa båda ugnarnas bakpaneler (8).
- Flytta ugnen på plats och märk genom de i bottenplattans baksida varande Ø10 hålen (2 st) i takplåten fästhålens ställen.
- Flytta ugnen så, att märkena syns och borra försiktigt Ø9 mm hål vid de utmärkta ställena.
- Flytta ugnen tillbaks på plats och fäst ihop apparaterna med M8-sexkantskruvar och muttrar, delarna (4, 5, 6).
- Fäst ugnarnas bakpaneler (8) tillbaka på plats.

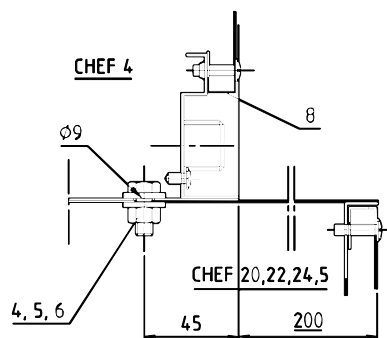


Bild B

5.3 Placering av apparat

När apparaten installeras måste man se till att kylfluten har fri passage och att inga andra värmekällor finns nära kylöppningarna.



Det är viktigt för jässkåpets funktion att det installeras vågrätt. Lutningar och ojämnheter medför sämre resultat.

Jässkåpet av bänkmödel placeras direkt på underlaget och ställs in i vågrätt läge med hjälp av vattenpass och jässkåpets fotskruvar. Bästa resultatet uppnås om man kontrollerar vågläget enligt jässkåpets gejder.

Stativförsedda ugnar injusteras med hjälp av stativets fotskruvar.



När apparaten står på rätt plats och är vågrät bör den ovillkorligen fästas vid golvet, landmodellerna med bakre benens flänsar och fartygsmodellerna med alla benens flänsar.

5.4 Elanslutning



Om man vid installationen måste provköra ugnen utan att alla skydd finns på plats, bör man vid sidan av de spänningsförande delarna särskilt se upp för rörliga delar inuti stommen.

Elanslutningen sker med stickpropp till jordat uttag. Erforderlig anslutningsinformation finns på jässkåpets typskylt, i kopplingsschemat samt på installationsritningen.

5.5 Vattenanslutning



Kallvattenanslutningen skall utföras med en 12 mm tjock trycksäker slang, försedd med R3/4" kopplingsstycke. Vattenanslutningen bör förses med avstängningsventil och bakslagsventil.

Skölj vattenledningen till apparaten innan vattenanslutningen görs.

5.5.1 Vattnets kvalitetskrav

Ofta antar man att det är fel på apparatens rå-ämnen, när det bildas avlagring eller korrosion, som är svåra att lösgöra. I allmänhet är det dock frågan om vattnets aggressivitet och dess skadliga beståndsdelar samt försummelse av rengöringen av apparaten.

För dricks- och hushållsvatten finns både nationella kvalitetskriterier och kvalitetskriterier enligt EU-direktiv. Bland annat vattnets kalcium och magnesium som gör vattnet hårt är nyttiga ämnen ur hälsosynpunkt, men i apparater bildar de kalksten. Klorider i små mängder i förening med en fuktig och varm omgivning bildar en miljö där det lätt bildas korrosion. Ju mindre kloridhalt, desto bättre. För att garantera en långvarig användning av apparaterna, rekommenderar vi följande gränsvärden för vattnets kvalitet.

Kloridhalt (Cl^-)	< 25 mg/l
Ledningsförmåga	< 40mS/m
pH	7-8,8
Hårdhet	2-5°dH = 0,4 - 0,7 - 0,9 mmol/l

I fall av en avvikande vattenkvalitet kan man använda olika filter och avhårdare.

Partikkelfilter, μm 5	slam och andra orenheter i vattnet
Omvänd osmos	$\text{Cl}^- \geq 25$ mg/l, vattenavhårdning, saltavlägsning, avlägsnar inte klorider helt
H-jonbytare	$\text{Cl}^- \geq 25$ mg/l, vattenavhårdning, saltavlägsning, helt kloridfritt vatten fås
Na-jonbytare	$\text{Cl}^- < 25$ mg/l, vattenavhårdning, avlägsnar inte klorider från vattnet

I fall du använder vattenavhårdare, kom ihåg att ta hand om erforderlig underhåll och service av vattenavhårdaren samt själva apparaten.

5.6 Provkörning



Studera bruksanvisningen för jässkåpet före provkörningen. Beträffande eventuell konvektionsugn i gräddningsplaren eller gräddningsugnen, se separat bruksanvisning härom.

Provkör jässkåpet när inmatningskabeln anslutits.

Kontrollera att

- gejdepar och vattenbassäng är på sin plats
- den gröna signallampa "jässkåpet på" tänds när jässkåpet kopplas på
- termostatens gula signallampa tänds när termostaten vrids medurs
- jässkåpet uppvärms och termostatens gula signallampa slocknar när inställd temperatur nåtts
- när vattenbassängens fyllningsvred vrids medurs fylls bassängen med vatten
- befuktningens gula signallampa tänds när omkopplarvredet vrids medurs
- fläkthjulet roterar tvärurs
- droppvattenröret är på sin plats.

Fäst åter sidofodringen.

6. Felsökning

Om anläggningen ej fungerar kontrollera

- om den använts enligt anvisningarna
- om eventuella löstagbara delar är på sina platser
- om fränskiljaren i eller nära anläggningen (ofta på väggen) är i på-läge
- om anläggningens överströmsskydd (säkringar) i elhuvudcentralen är hela. Be en behörig fackman kontrollera överströmsskydden.

Om detta ej hjälper, bör du vända dig till en auktoriserad firma. Kontrollera anläggningens typ och serienummer på typskylten på vänstra sidan innan du ringer upp affären.



Anläggningen innehåller ej delar som användaren kan reparera. Servicen bör anförtros åt en auktoriserad affär.

8. Tekniska specifikationer

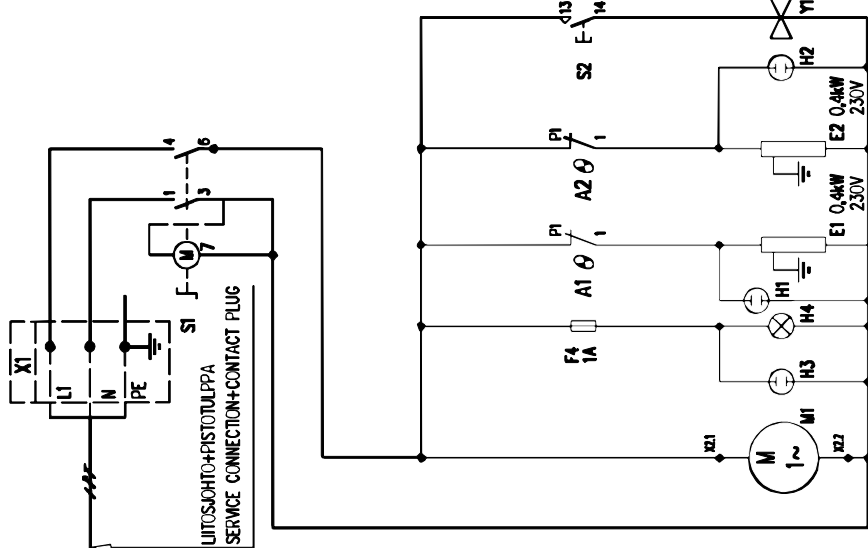
Kopplingsschema 83690 B83

Installationsritning 83752-63

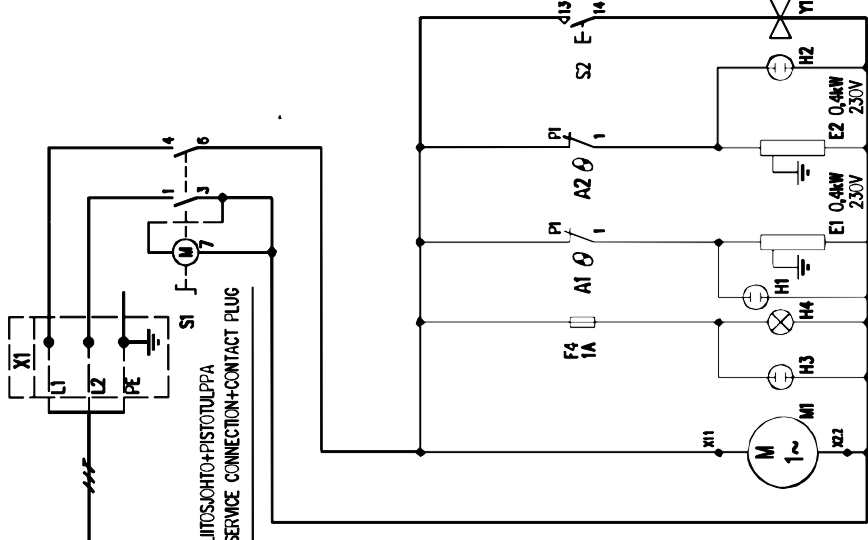
Installationsritning L00090A3

Muutos: TÄSMENNETTY VERKKOON LIITÄMISTÄPÄÄ 12.3.98 JcE JA VERKLIIT. ES.TAP. 17.11.00 PAAK ARDOX 230VAC CONNECTION POINT 12.06.03 PAAK

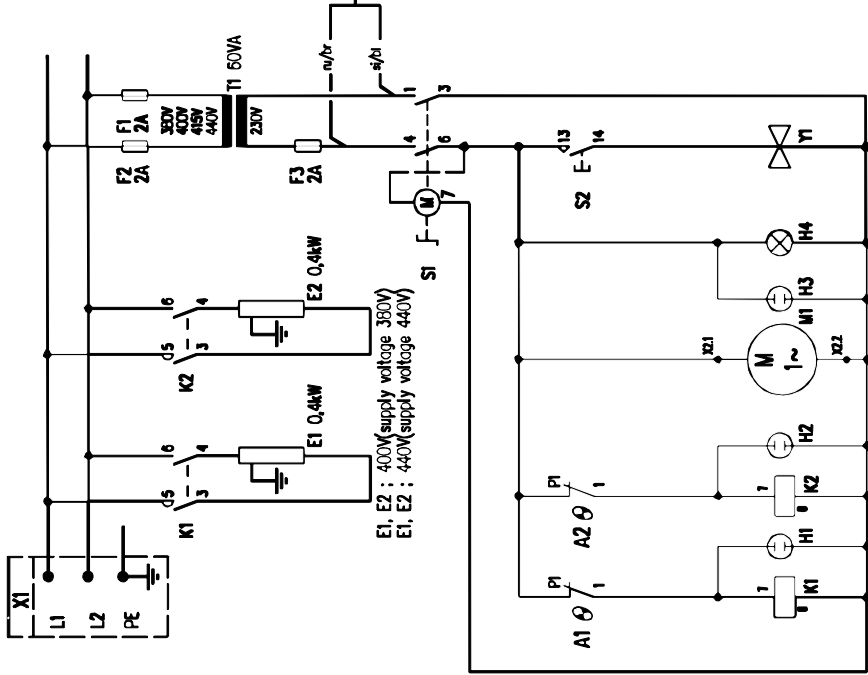
VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P/nW	I/A
1/N/PE AC220V 50Hz	230	0,8	4
1/N/PE AC230V 50Hz	230	0,9	4
1/N/PE AC240V 50Hz	230	1,0	4



VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P/nW	I/A
2/PE AC220V 50-60Hz	230	0,8	4
2/PE AC230V 50Hz	230	0,9	4



VERKKO / ELECTRIC SUPPLY	E1, E2 / V	P/nW	I/A
2/PE AC380V 50Hz	400	0,8	2
2/PE AC400V 50Hz	400	0,9	2
2/PE AC415V 50Hz	440	0,8	2
2/PE AC440V 60Hz	440	0,9	2



230VAC ARDOX-LIEDEN MERKKIALO-/PUHALTIMPIIRI
230VAC FOR ARDOX-RANGE PILOT LAMP-/AND FAN CIRCUIT

metos oy

Subide: S. 27.3.96 JcE
P. 27.3.96 JcE
T.
15.05.96 13:09

83690B83

Kontakt: B3690A83

metos oy

Subide: S. 27.3.96 JcE
P. 27.3.96 JcE
T.
15.05.96 13:09

83690B83

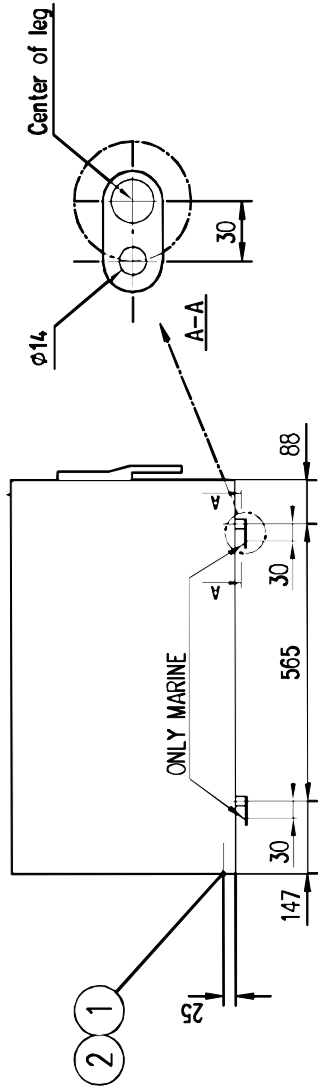
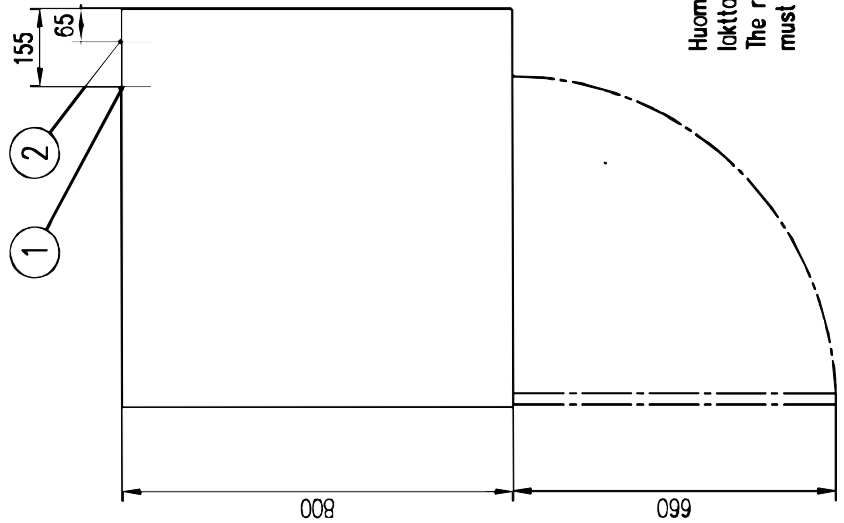
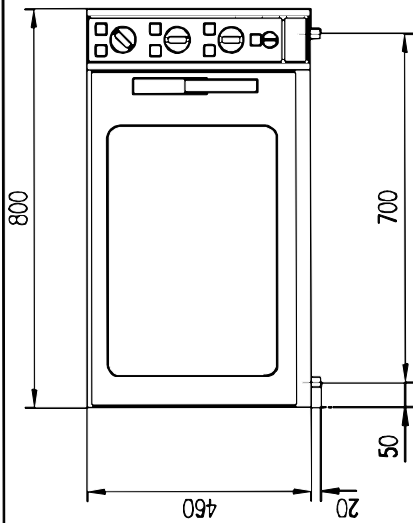
Kontakt: B3690A83

metos oy

Subide: S. 27.3.96 JcE
P. 27.3.96 JcE
T.
15.05.96 13:09

83690B83

Kontakt: B3690A83

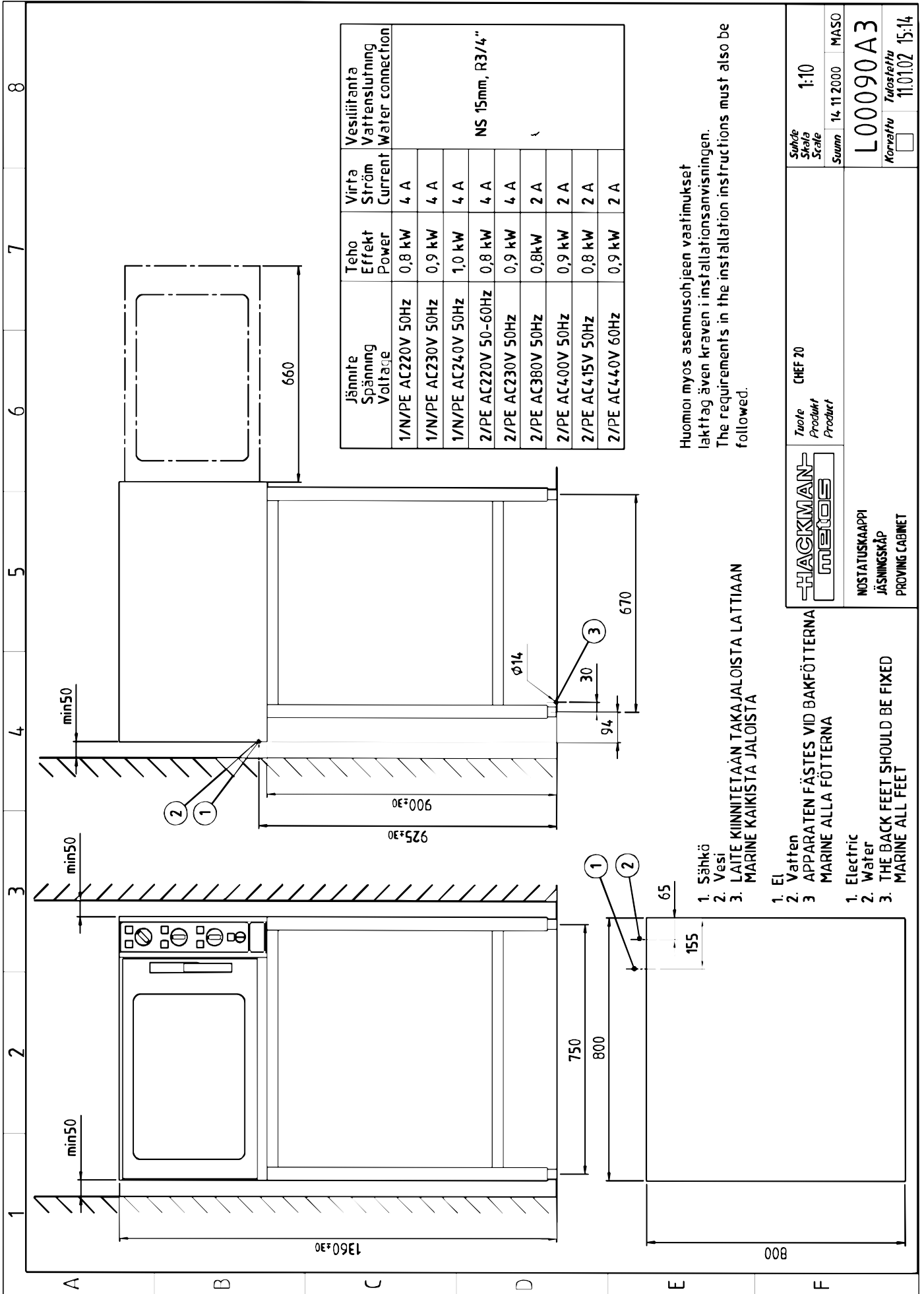


Leveys Bread Width	800mm	Syvyys Dypp Depth	800mm	Korkeus Höjd Height	480mm	Paino Vikt Weight	47kg	Johdalo Gåjtror ontad Number of runners	4 kpl 4 st 4 pcs	Asiakoko Gåjtror storlek Size of runners	GN2/1	Johdewälj Gåjtror outbänd Runner spacing	72mm	Kapasiteetti Kapacitet Capacity	4 GN2/1 tai 8 GN1/1 4 GN2/1 eller 8 GN1/1 4 GN2/1 or 8 GN1/1
ULKOMTAT UTVÄRNGA DIMENSIONER OUTER DIMENSIONS	800mm		800mm		480mm		47kg		4 kpl 4 st 4 pcs	GN2/1		72mm		4 GN2/1 tai 8 GN1/1 4 GN2/1 eller 8 GN1/1 4 GN2/1 or 8 GN1/1	
SISSÄMITAT INNVÄRNGA DIMENSIONER INNER DIMENSIONS	580mm		670mm		380mm										
TEKNISET TIEDOT TEKNISKA DATA TECHNICAL DATA	①	Jännite Spänning Voltage	Teho Effekt Effect	Virta Ström Current	Moottori Motor Motor	Lämpövoima Värme element Heating element	Lamppu Lampa Lamp	Termostaatti Termostat Thermostat	Ajastin Tidur Timer						
		1/N/PE AC220V 50Hz 1/N/PE AC230V 50Hz 1/N/PE AC240V 50Hz 2/PE AC220V 50-60Hz 2/PE AC230V 50Hz 2/PE AC380V 50Hz 2/PE AC400V 50Hz 2/PE AC415V 50Hz 2/PE AC440V 50Hz	0,8kW 0,9kW 1,0kW 0,8kW 0,9kW 0,8kW 0,9kW 0,8kW 0,9kW	4A 4A 4A 4A 4A 2A 2A 2A 2A	7W	2 x 400W	300C 15W	0-60°C	120min tai jatkava 120min eller kontinuerlig drift 120min or continuous operation						
	②	Kylmäsäiliön lämpövesiliitäntä Vattenslutning Water connection	Lähtölämpövesiliitäntä Anslutningen skall förses med avstängningsventil The water connection must be fitted with a cut off valve												
		MS 15mm R 3/4"													

Osio	Nimitys	Koodi	Kpl	Aine	Huom
	metos oy				Suhde: 1:10
Toleransitonnat miljat:					S. 15.4.96 JPL
TES-330/metos					P. 15.4.96 JPL
Tuote:					T.
METOS CHEF 20					17.09.96 12:53
JÄSNINGSKÅP					83752-63
NOSTATUSKAAPPI PROVING CABINET					Konva:
					Konva:uc

Huomioi myös osennusohjeen vaatimukset.
Iakttag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions
must also be followed.

Muutos:



Huomioi myös asennusohjeen vaatimukset
laktag även kraven i installationsanvisningen.
The requirements in the installation instructions must also be followed.

 	Tuote Product Produkt	CHEF 20	Suhde Scale Skala	1:10
	MASTATUSKAAPPI JÄSNINGSKÅP PROVING CABINET		Suunn 14.11.2000	MASO
			L00090A3	
			Korvaettu	Tuostettu
				11.01.02 15:14

1. Sähkö
2. Vesi
3. LAITE KIINNITETÄÄN TAKAJALOISTA LATTIAAN
MARINE KAIKISTA JALOISTA
1. El
2. Vatten
3. APPARATEN FÄSTES VID BAKFÖTTERNA
MARINE ALLA FÖTTERNA
1. Electric
2. Water
3. THE BACK FEET SHOULD BE FIXED
MARINE ALL FEET

Installationsritning L00090A3

Benämning	Specifikation
Yttre mått BxDxH, jässkåp	800 x 800 x 460 mm
Yttre mått BxDxH, ugnens stativ	790 x 710 x 200,660,900 mm
Inre mått BxDxH	580 x 670 x 380 mm
Kapacitet, 4 gejdepar	4 x GN2/1 eller 8 x GN1/1
Kapacitet, 5 gejdepar	5 st 450 x 600 bakplåt
Termostatsens skala	+20...60°C
Material	Ugnen invändigt, luckan och ytterfödringarna är av rostfritt stål.
Timer	0-120 min eller kontinuerligt
Föruppvärmning (35°C)	20 min
Befuktningens anordning	Vattenbassäng fylls med vatten och önskad fukt-% inställs med vredet.
Vikt med förpackning, jässkåp	ca 64 kg
Vikt med förpackning, jässkåp med stativ	ca 83 kg
Vikt utan förpackning, jässkåp	ca 47 kg
Vikt utan förpackning, jässkåp med stativ	ca 61 kg
Förpackningens mått BxDxH, jässkåp	886 x 944 x 624 mm
Förpackningens mått BxDxH, ugn med stativ	886 x 994 x 1545 mm
Elanslutning	Se installationsritning
Användningsmiljö	Normal köksmiljö, temperatur över 0°C
Tilläggsutrustning	Stativ: höjd 900 mm

Päiväys / Datum / Date

18.06.2003

Me / Vi / We

Valmistajan nimi / Tillverkarens namn / Manufacturer's name

HACKMAN METOS EESTI AS

Osoite / Adress / Adress

SUUR SÕJAMÄE 10
11415 TALLINN
ESTONIA

vakuutamme yksinomaan omalla vastuullamme, että seuraava tuote:
försäkrar helt på eget ansvar att följande produkt:
declare under our sole responsibility that the product:

Nimi, tyyppi tai malli / Namn, typ eller modell / Name, type or model

METOS Chef 20-nostatuskaappi, myös paistotornien sekä liesien osana.
METOS Chef 20 jäsningskåp, även som enhet i stektorn och spisarna.
METOS Chef 20 proving cabinet, also in stacked units as well as in ranges.

johon tämä vakuutus liittyy, on (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan standardin (seuraavien standardien) tai muun normatiivisen asiakirjan (muiden normatiivisten asiakirjojen) vaatimusten mukainen
till vilken denna försäkran hör, uppfyller (vid behov) kraven i följande standard (standarder) eller annat (andra) normativa dokument
to which this declaration relates is in conformity with (if necessary) the following standard(s) or other normative document(s)

Tunnus, vuosiluku tai julkaisupäivä / Beteckning, årtal eller publiceringsdatum / Designation or number, year or date of issue

EN-SFS 292-1:1991 ; EN-SFS 292-2:1991
EN-SFS 60204-1:1993 ; (osittain / delvis / partly)
EN-SFS 60335-1:1990 ; EN-SFS 60335-2-49:1986
EN-SFS 50081-1:1992
EN-SFS 50082-2:1995

ja noudattaa (mikäli asiankuuluvaa) seuraavan direktiivin (seuraavien direktiivien) määräyksiä
och följer (vid krav) följande direktivs bestämmelser
and in conformity with (if necessary) orders of following directive(s)

MSD 89/392/EEC + 92/31+ 93/68
LVD 73/23 + 93/68
EMC 89/336/EEC + 92/31 + 93/68

Vakuutuksen antopaikka ja päivä / Utfärdad på ort och datum / Place and date of issue

TALLINN 18.06.2003

Valtuutetun henkilön nimi, nimikirjoitus ja asema / Bemyndigad persons namn, namnteckning och befattning / Name, signature and title of authorized person

Andres Kirstein, Managing Director

Jaany Muru, Production Manager